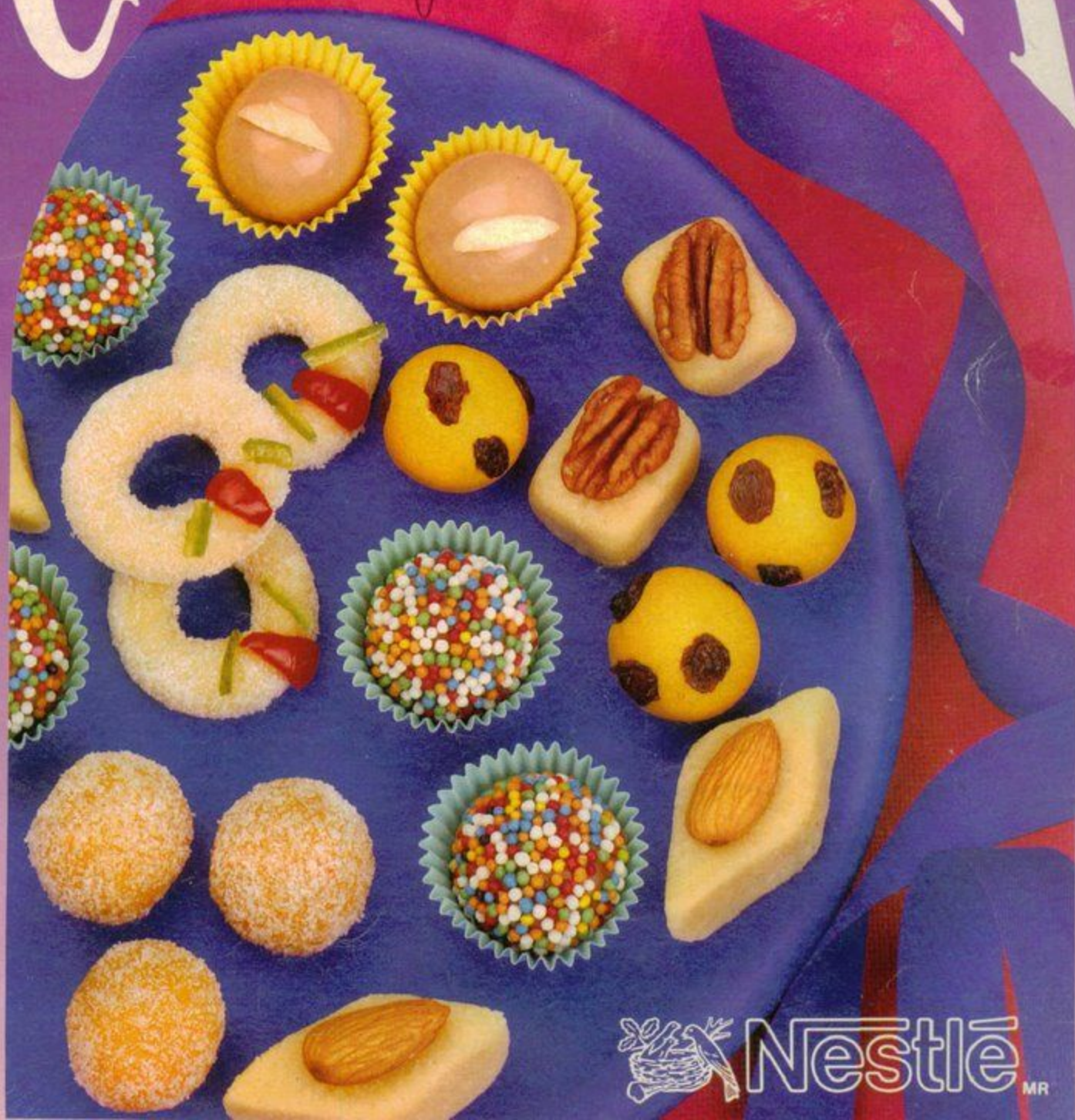


R E C E T A R I O

DE

# CONFITERIA

*jade*



Nestlé

MR



# CONTENIDO

|                     |         |
|---------------------|---------|
| PRESENTACION .....  | 1       |
| CONFETIS .....      | 2       |
| ELEGANTES .....     | 3       |
| CHOCOCHIPS .....    | 4       |
| BOMBONETES .....    | 5       |
| CORONITAS .....     | 6       |
| CHOCO-ROLLO .....   | 7       |
| BALONCITOS .....    | 8       |
| YEMITAS .....       | 9       |
| NAPOLITANAS .....   | 10      |
| CHOCO-RICAS .....   | 11      |
| VENECIANAS .....    | 12      |
| BANANICOS .....     | 13      |
| ALMENDRINAS .....   | 14 - 15 |
| FLORENTINOS .....   | 16      |
| BUCLE DE NUEZ ..... | 17      |
| AJONJOLINES .....   | 18      |
| COQUETINES .....    | 19      |

|                       |    |
|-----------------------|----|
| FESTIN DE HOJUELAS .. | 20 |
| FRESITAS .....        | 21 |
| CANELINES .....       | 22 |
| ANARANJADINAS .....   | 23 |

|                   |    |
|-------------------|----|
| PESTIÑOS .....    | 24 |
| PISTACHINES ..... | 25 |
| CARIÑOSITOS ..... | 26 |
| DULCINEAS .....   | 27 |
| CHICLOSITOS ..... | 28 |





*Apelación  
Jude  
Vand*

# CONFITERIA

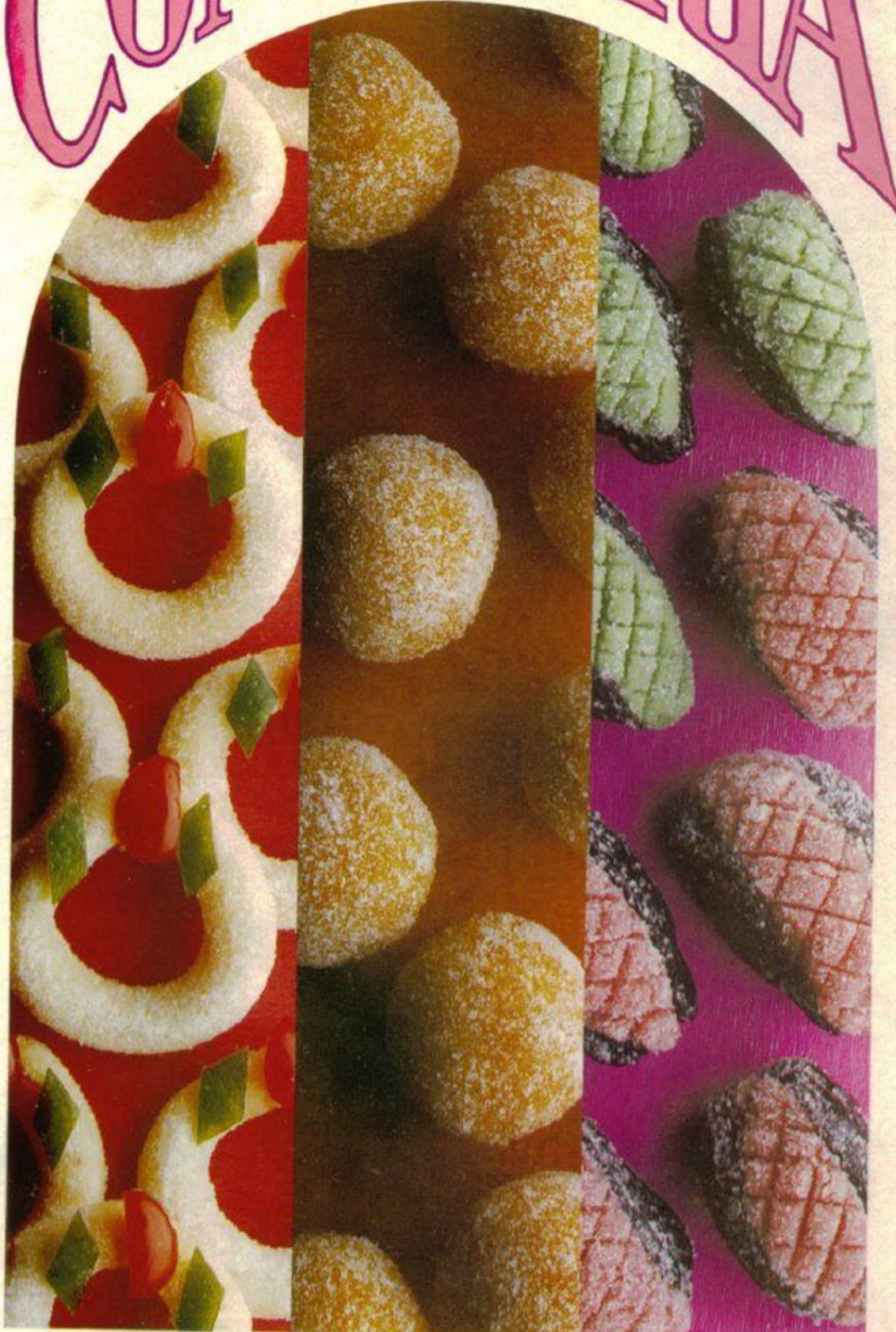
**PRESENTACION:**

Preparar recetas con **La Lechera** resulta siempre divertido y gratificante, por eso hemos querido ofrecerle como un fasciculo más de nuestra colección, este maravilloso **Recetario de Confiteria**.

Confiamos que el **Recetario de Confiteria La Lechera** le sea de utilidad ya que contiene ideas sencillas, económicas... y muy rendidoras para que usted prepare deliciosos dulces que serán grandes maravillas.

Deseamos también que este nuevo recetario reciba la exitosa acogida de nuestras publicaciones anteriores y la convierta al mismo tiempo en una experta para halago de sus familiares y satisfacción de usted.

Recuerde: "Usted hace maravillas con **La Lechera**".



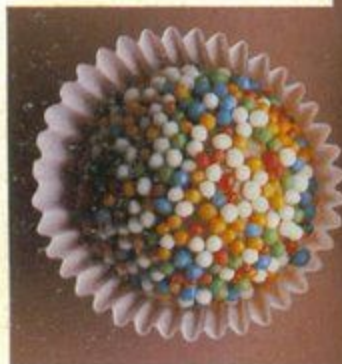


# CONFETIS

(100 piezas)

## INGREDIENTES:

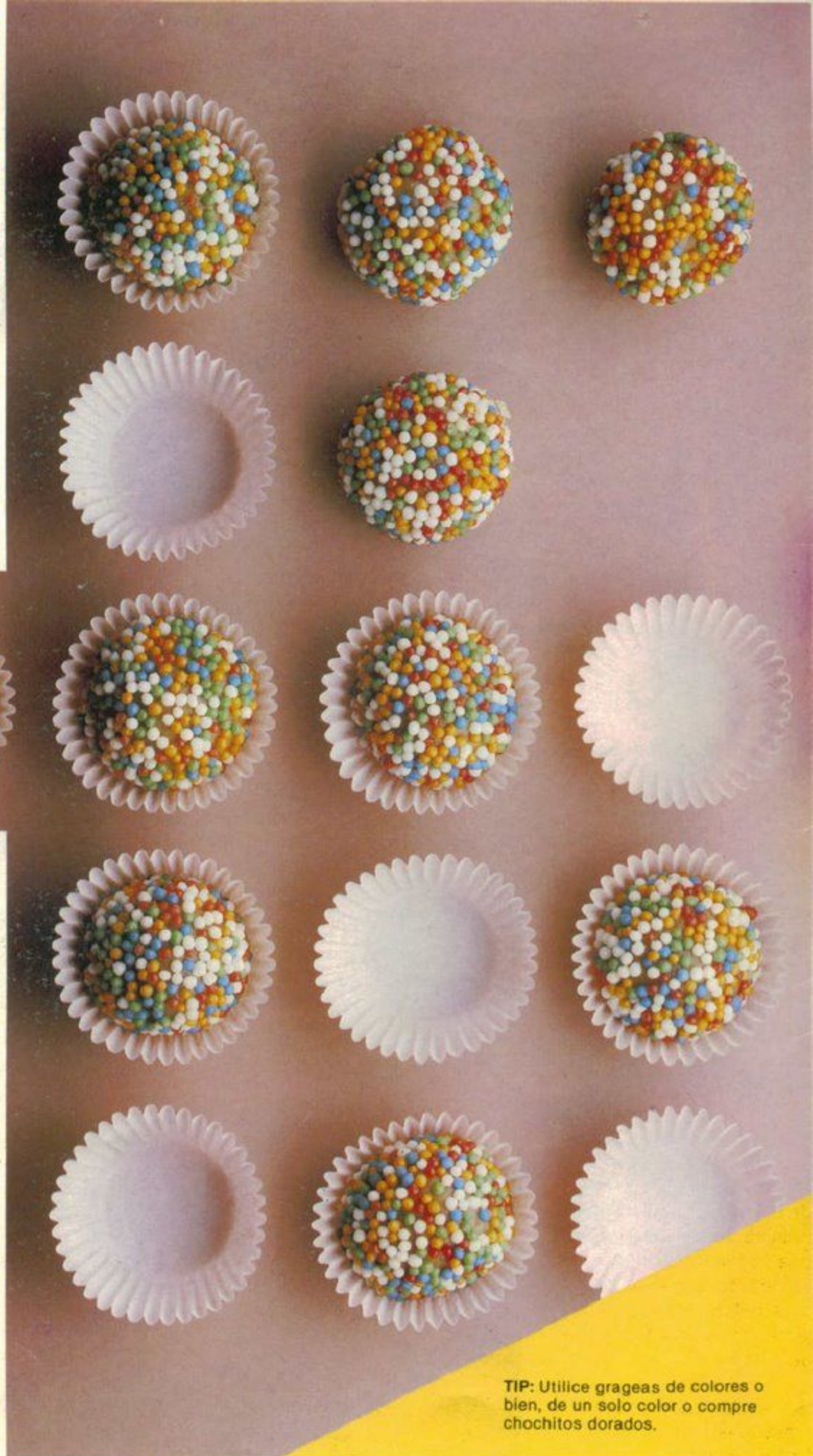
- 1 1/2 paquetes de chocolate Nestlé para repostería (375 g)
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**



- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 3/4 taza de almendra picada finamente
- 1 taza de galletas Marías, molidas
- 1 taza de grageas de colores

## MANERA DE PREPARARSE:

En un recipiente a fuego lento derrita el chocolate Nestlé con la leche condensada **La Lechera**, retire del fuego y añada la vainilla, la almendra y las galletas Marías. Mezcle perfectamente y deje enfriar. Tome pequeñas porciones de la mezcla, formando bolitas y revuélquelas en grageas de colores.



**TIP:** Utilice grageas de colores o bien, de un solo color o compre chochitos dorados.



*¡hale!*

## ELEGANTES

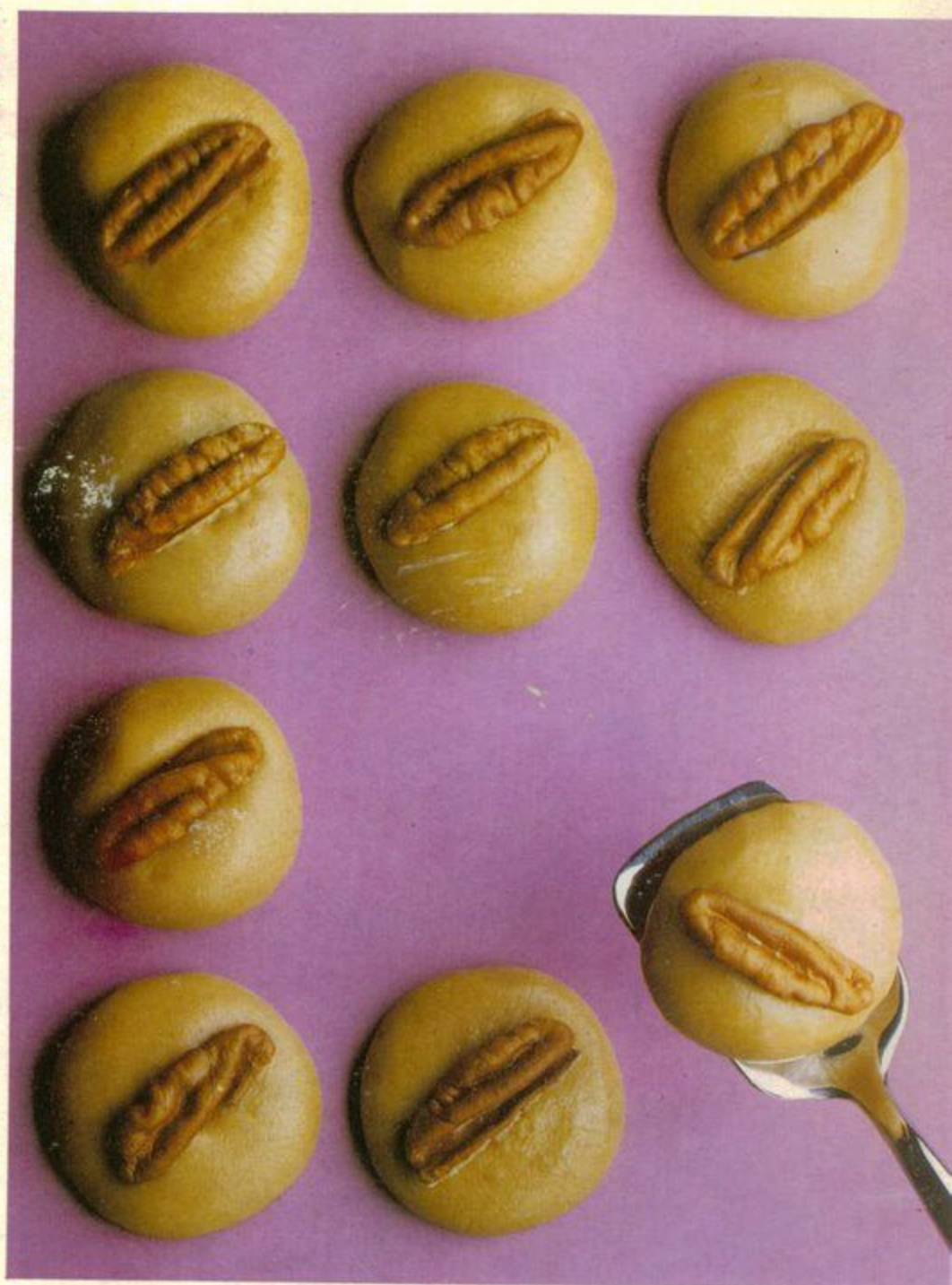
(100 piezas)

### INGREDIENTES:

- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 2 cucharadas de Nescafé Clásico
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 6 tazas de azúcar glass
- 50 nueces

### MANERA DE PREPARARSE:

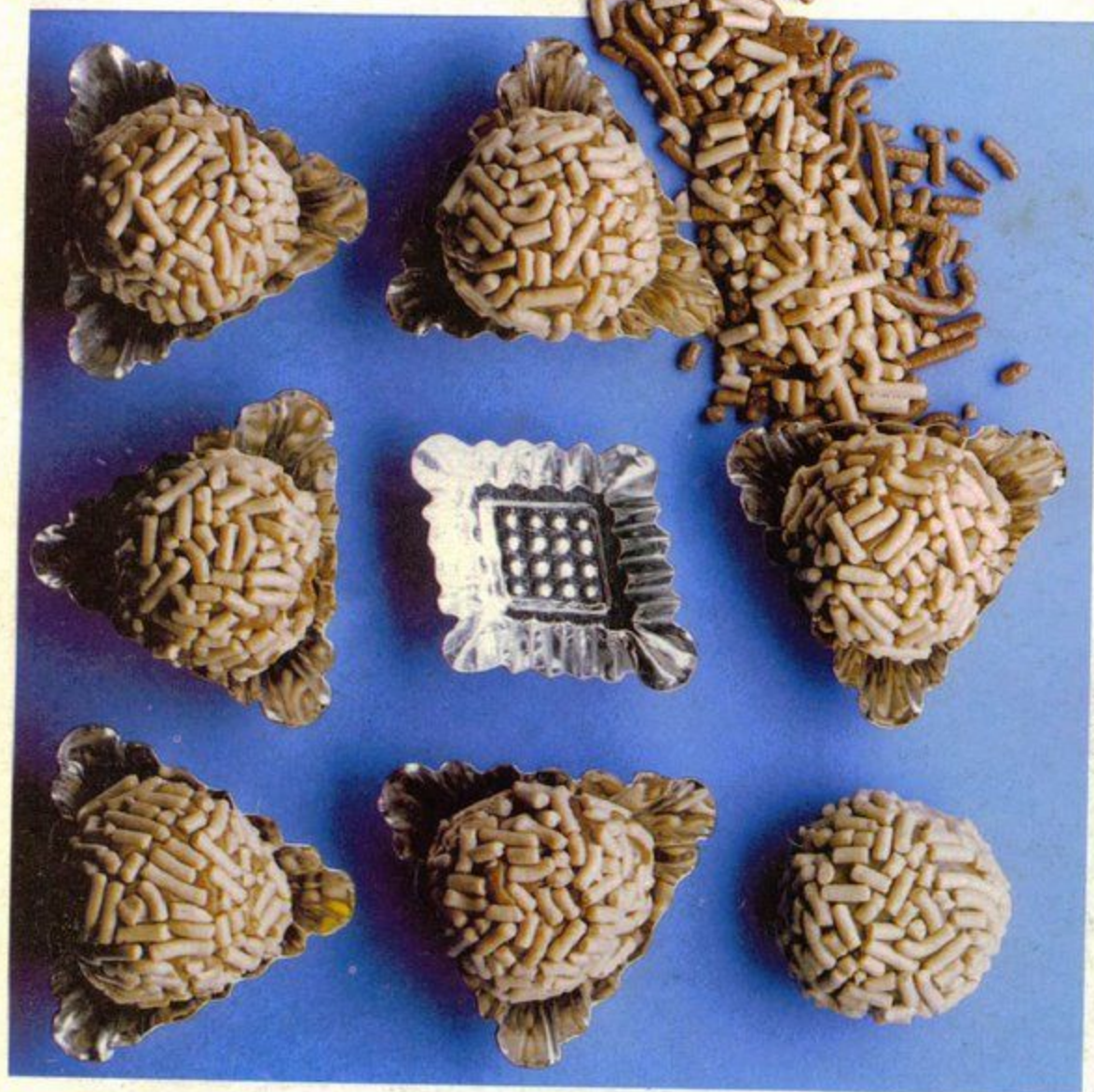
Mezcle la leche condensada **La Lechera** con el café y la vainilla. Añada poco a poco el azúcar glass, revolviendo bien. Forme bolitas con la mezcla y adorne cada una con media nuez.



**TIP:** Presente sus dulces en charolitas de metal, canastitas de palma o de mimbre sobre servilletas de papel picado. Si los va a regalar coloque moños de colores contrastantes.



# CHOCO CHIPS



(90 piezas)

## INGREDIENTES:

- 1 paquete de chocolate Nestlé para repostería (250 g)
- 1/2 taza de leche Nido preparada
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 1 taza de malvaviscos picados
- 1/2 taza de mantequilla
- 150 g de chocolate claro
- 2 tazas de nueces picadas
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 1/2 taza de Milo
- 1 taza de granillo de chocolate
- 90 capacillos

## MANERA DE PREPARARSE:

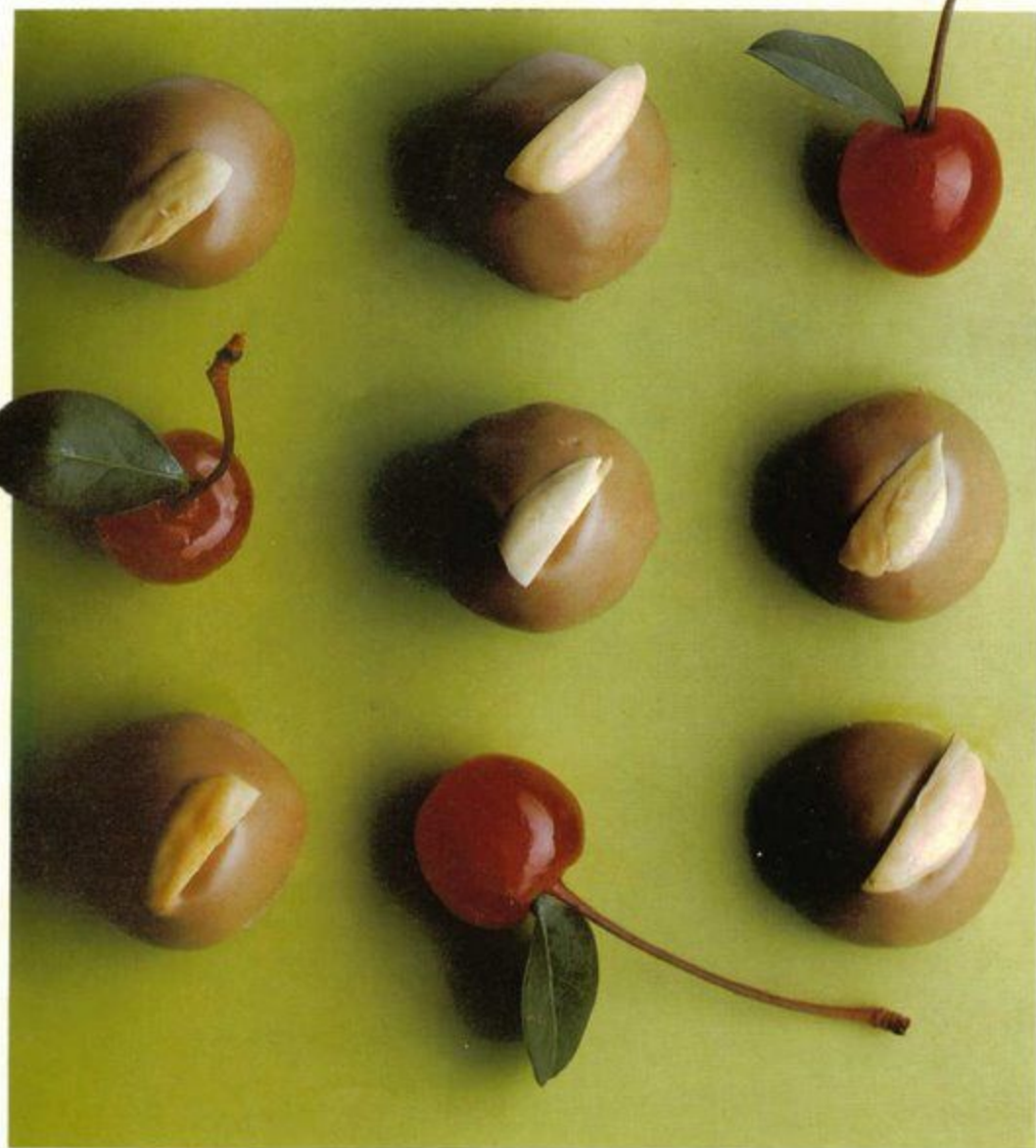
En un recipiente al fuego ponga el chocolate Nestlé, la leche, la leche condensada **La Lechera** y los malvaviscos. Deje que se derrita y añada la mantequilla y los trozos de chocolate claro. Deje que se derrita nuevamente y retire del fuego. Agregue la nuez, la vainilla y el Milo. Mezcle bien y deje enfriar. Forme bolitas del tamaño de una nuez y revuélquelas en granillo de chocolate. Sirva en capacillos.

### TIP

prepárelos un día antes. Con la misma pasta haga rectángulos u otras figuras, de esta manera logrará darle un toque diferente a sus Choco Chips.



# BOMBONETES



(30 piezas)

## INGREDIENTES:

- 100 g de almendra pelada, tostada y molida
- 5 cucharadas de leche condensada **La Lechera**
- 6 cucharadas de azúcar glass cernida (70 g)
- 30 cerezas
- 1/2 taza de brandy
- 4 barras de chocolate Nestlé para repostería (120 g)
- 1 cucharada de manteca de cacao (opcional)

## MANERA DE PREPARARSE:

Mezcle la almendra con la leche condensada **La Lechera** y el azúcar glass. Tome porciones de la pasta y forme bolitas, aplánelas, rellene con una cereza previamente macerada en el brandy, déle forma de bolita y colóquelas sobre una rejilla. Aparte derrita el chocolate Nestlé con la manteca de cacao y bañe las bolitas. Escorra y deje enfriar. Por último decore con una almendra.

**TIP:** Pele la almendra remojada en agua caliente hasta que se desprenda la cáscara.





# CORONITAS

(30 piezas)

## INGREDIENTES:

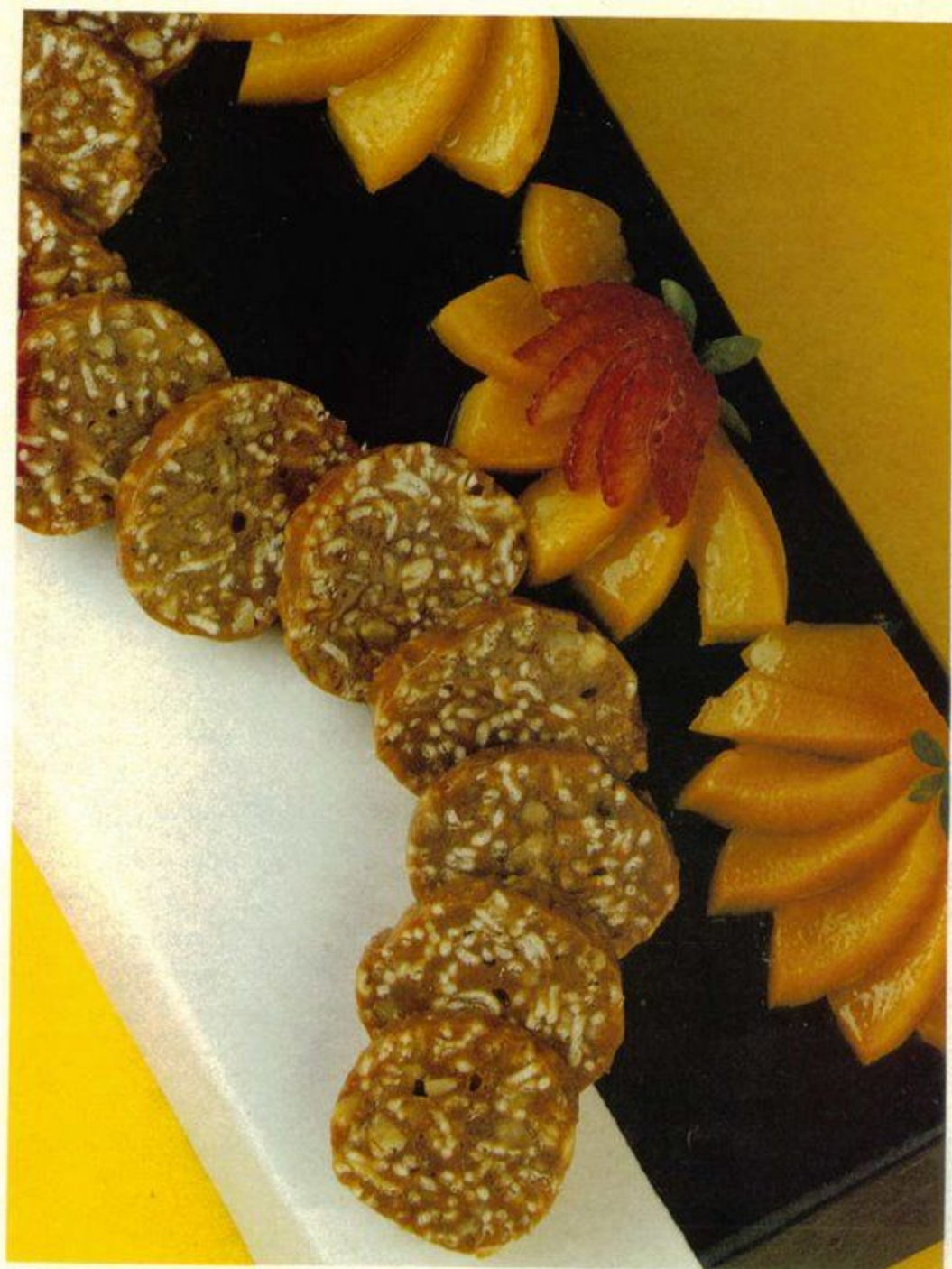
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 1/2 taza de agua
- 3/4 taza de almendra pelada y molida
- 1 taza de coco rallado
- 2 yemas batidas
- Azúcar la necesaria
- 1 limón cubierto
- 4 cerezas rojas

## MANERA DE PREPARARSE:

Ponga un recipiente al fuego y añada la leche condensada **La Lechera**, el agua, la almendra y el coco. Deje hervir, moviendo constantemente hasta que se vea el fondo del cazo. Retire del fuego y añada las yemas mezclando rápidamente. Caliente nuevamente unos minutos más. Retire del fuego y deje enfriar, sin dejar de mover. Tome porciones de la mezcla del tamaño de una nuez y haga palitos de 8 cm de largo, una los extremos, formando rosquitas. Espolvoree con azúcar y decore con una tirita de limón y un trocito de cereza. Deje secar hasta que se endurezcan un poco.

**TIP:** En lugar de coronitas haga palitos y tréncelos hasta obtener unas "trencitas".





# CHOCO-ROLLO

(70 piezas)

## INGREDIENTES:

- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 3 yemas
- 200 g de mantequilla
- 7 barras de chocolate Nestlé para repostería (210 g)
- 3 cucharadas de Quik sabor Chocolate
- 2 cucharadas de licor de café
- 1 taza de nuez picada
- 3 paquetes de Maggi Ramen en trocitos

## MANERA DE PREPARARSE:

Mezcle la leche condensada **La Lechera** con las yemas y ponga al fuego durante 5 minutos. Añada la mantequilla, el chocolate Nestlé, el Quik sabor Chocolate, el licor de café y deje que se caliente otros 5 minutos, sin dejar de mover. Retire del fuego, mezcle la nuez, el Maggi Ramen y forme 3 rollos, envuélvalos en papel aluminio. Congele durante 2 horas. Rebánelos, quite el papel aluminio y sirva.



# BALONCITOS



(40 piezas)

## INGREDIENTES:

- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 12 cerezas
- 8 soletas molidas
- 3 cucharadas de licor de café
- 3 cucharadas de brandy
- 3 barritas de chocolate Nestlé para repostería (90 g)
- 1/2 taza de azúcar
- Papel crepé de colores

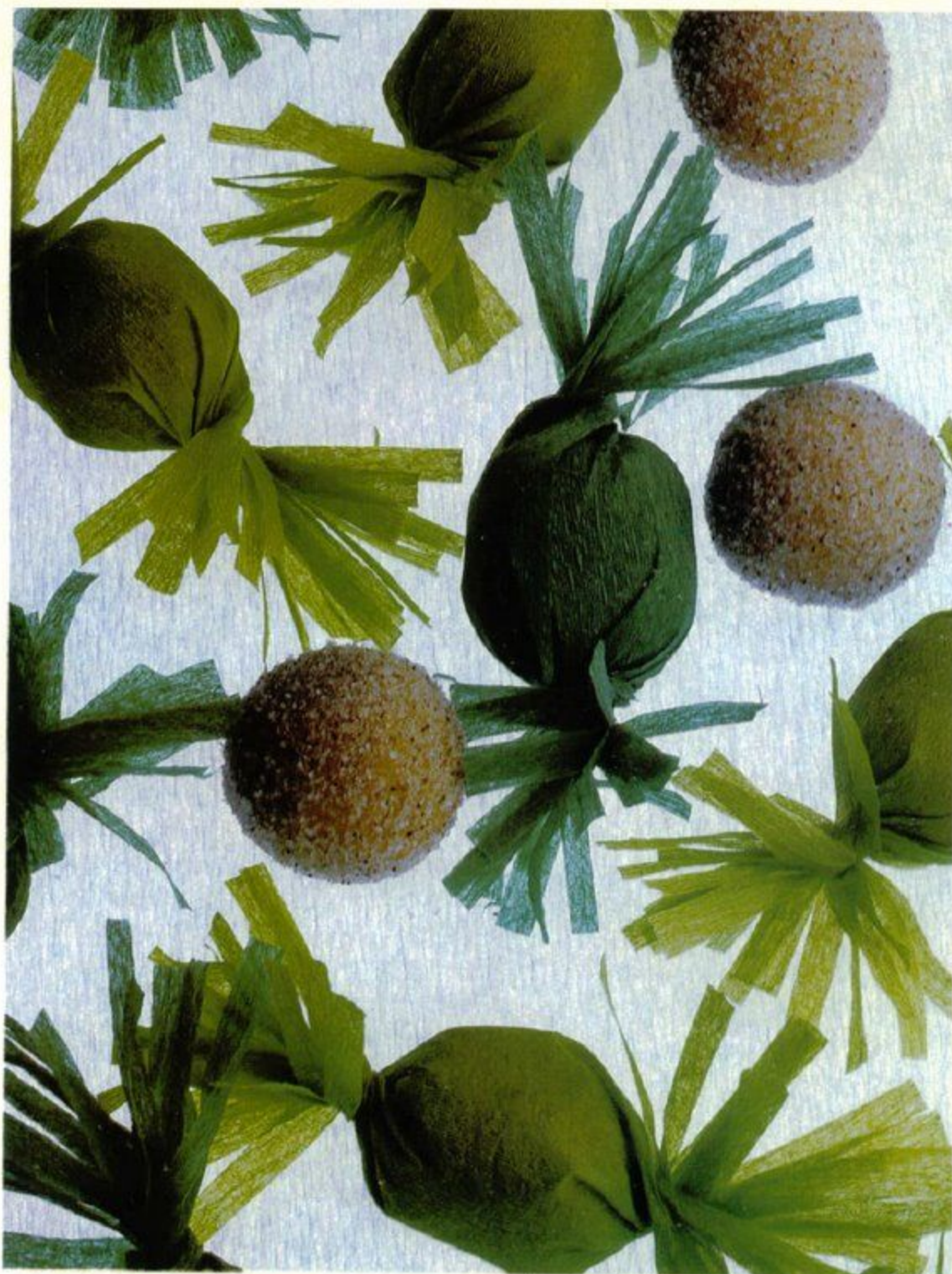
## MANERA DE PREPARARSE:

En un recipiente al fuego, ponga la leche condensada **La Lechera** con las cerezas, las soletas, el licor de café, el brandy y el chocolate Nestlé rallado. Caliente, moviendo constantemente, hasta que la mezcla se desprenda del recipiente. Retire del fuego y refrigere durante una hora. Forme bolitas del tamaño de una nuez, revuélquelas en el azúcar y envuélvalas con el papel crepé de colores.

**TIP:** Puede cambiar el licor de café por licor de cereza o de almendra.



# YEMITAS



(45 piezas)

## INGREDIENTES:

1 lata de leche  
condensada **La Lechera**  
2 cucharadas de agua  
10 yemas  
1 lata de Media  
Crema Nestlé  
5 cucharadas de azúcar  
2 cucharadas  
de canela molida  
Papel crepé de colores

## MANERA DE PREPARARSE:

En un recipiente a fuego lento, ponga la leche condensada **La Lechera**, el agua, las yemas y la crema. Mueva constantemente hasta que espese, aproximadamente de 35 a 45 minutos. Vacíe la pasta a una charola hasta que se enfríe. Humedézcase las manos y forme pequeñas bolitas. Páselas por el azúcar y la canela mezcladas. Envuelva cada yemita con papel crepé de colores.



# NAPOLITANAS

(35 piezas)

## INGREDIENTES:

1 lata de leche  
condensada **La Lechera**  
1 taza de agua  
6 yemas  
1 taza de azúcar  
1 lata de Media Crema  
Nestlé

## MANERA DE PREPARARSE:

Mezcle la leche condensada **La Lechera**, el agua, las yemas, el azúcar y la crema. Caliente a fuego lento 50 minutos hasta que se vea el fondo del cazo y se levante la mezcla, no deje de mover. Enfríe, haga bolitas y aplánelas en forma redonda. Adorne al gusto y sirva.

**TIP:** Déles un sabor especial  
añadiendo a la receta  
1 cucharadita de Nescafé  
Clásico.



# CHOCO RICAS

(60 piezas)

## INGREDIENTES:

- 1 taza de mantequilla de cacahuete
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 2 1/2 tazas de azúcar glass
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 60 ciruelas pasa, deshuesadas
- 7 barritas de chocolate Nestlé para repostería (210 g)

## MANERA DE PREPARARSE:

Mezcle la mantequilla de cacahuete con la leche condensada **La Lechera**, el azúcar glass y la vainilla. Forme bolitas del tamaño de una nuez y aplánelas como tortilla. Forre con ésto las ciruelas, oprimiendo un poco. Aparte derrita el chocolate Nestlé a Baño María y decore con una duva de papel.



# VENECIANAS



(75 piezas)

## INGREDIENTES:

- 5 tazas de galletas tipo Wafer en trocitos pequeños
- 1 taza de nuez picada
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 6 cucharadas de ron (opcional)
- 1/2 taza de coco rallado
- 150 g de granillo de colores

## MANERA DE PREPARARSE:

Mezcle todos los ingredientes excepto el granillo. Forme cuadritos y revuélquelos en el granillo.

TIP: La galleta tipo Wafer, se puede sustituir por galleta sabor limón.





# BANANICOS

(70 a 80 piezas)

## INGREDIENTES:

- 1 plátano molido, pasado por un colador
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 3 cucharadas de Quik sabor chocolate
- 3 tazas de galletas Marías molidas (2 paquetes)
- Azúcar, la necesaria
- Capacillos de papel

## MANERA DE PREPARARSE:

Mezcle el plátano con la leche condensada **La Lechera**, el Quik sabor chocolate y las galletas molidas. Debe quedar una pasta moldeable. Forme pequeñas bolitas y páselas por azúcar. Colóquelas sobre los capacillos.





# ALMENDRINAS

(100 piezas)

## RECETA BASE:

En un recipiente al fuego mezcle 4 tazas de almendras peladas y molidas (600 g), 1 lata de leche condensada **La Lechera** y 2 yemas. Mueva constantemente durante 8 minutos. Retire del fuego y deje enfriar. Divida la pasta en 6 porciones y forme las figuras a continuación descritas.



## BALONCITOS (20 piezas)

Coloree con color vegetal amarillo una porción de la pasta y haga bolitas del tamaño de una nuez. Inserte pasitas en diferentes lugares para simular el balón de fútbol soccer.



## BARQUILLOS (15 piezas)

Coloree con color vegetal rojo una porción de la pasta (debe quedar rosa). Forme conitos y en la punta coloque media cereza, simulando un helado.





**BOCADITOS DE NUEZ**  
(15 piezas)

Tome otra porción de la pasta y forme bolitas del tamaño de una nuez, aplánelas un poco y póngales una nuez en cada lado. Oprima y forme una especie de sandwich.

**ROMBOS DE ALMENDRA**  
(15 piezas)

Con otra porción de la pasta forme bolitas del tamaño de una nuez, aplánelas y ayudándose con los dedos déles forma de rombo. Coloque en el centro una almendra.

**DATILES Y CIRUELAS**  
(35 piezas)

Deshúese 20 dátiles y 15 ciruelas pasa, rellénelas con la pasta de almendra coloreada.



# FLORENTINOS

(25 piezas)

## INGREDIENTES:

100 g de almendras  
150 g de naranja confitada  
y picada (3/4 taza)  
6 cucharadas de leche  
condensada  
**La Lechera**  
2 cucharadas de harina  
Horno precalentado  
a 180°C

## MANERA DE PREPARARSE:

Hierva en agua las almendras y quíteles la piel, córtelas en trocitos junto con las naranjas. Incorpore los trocitos a la leche condensada **La Lechera** junto con la harina.

Alise la pasta para que quede plana y coloque porciones de ésta ayudándose con una cuchara, en una charola previamente engrasada. Hornee aproximadamente 20 minutos o hasta que estén cocidos. Sirva.



# BUCLE DENUEZ



(80 piezas)

## INGREDIENTES:

- 50 g de mantequilla o margarina ablandada
- 1 lata de leche condensada
- La Lechera**
- 1 cucharada de ron
- 1 taza de nueces picadas
- 3 1/2 tazas de galletas Marías molidas
- 1 taza de nueces picadas para espolvorear

## MANERA DE PREPARARSE:

Bata la mantequilla con la leche condensada **La Lechera**. Añada el ron y las nueces. Incorpore poco a poco las galletas hasta lograr una pasta uniforme. Forme 3 rollos, páselos por la nuez y envuélvalos con papel encerado. Métales al congelador 1 hora. Desenvuelva el rollo, rebane y sirva.





# AJONJOLINES

(75 piezas)

## INGREDIENTES:

- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 100 g de ajonjolí tostado y molido
- 3 tazas de azúcar glass
- 2 tazas de galletas Marías molidas
- 100 g de ajonjolí tostado

## MANERA DE PREPARARSE:

Mezcle la leche condensada **La Lechera**, el ajonjolí, el azúcar glass y las galletas. Ya bien integrado, haga palitos de 5 cm y revuélquelos en el ajonjolí. Sirva.



# COQUETINES

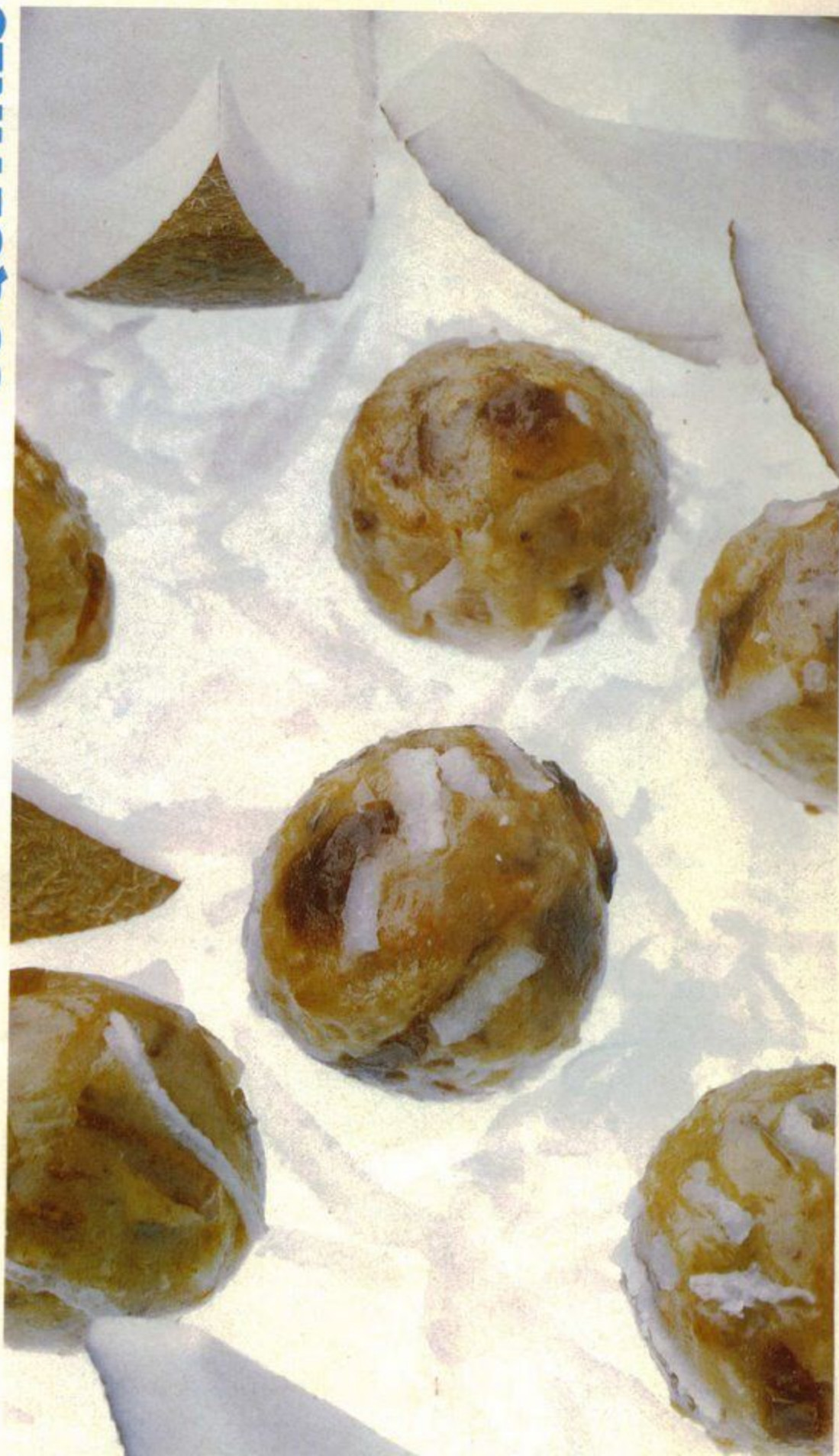
(45 piezas)

## INGREDIENTES:

- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 1 taza de coco rallado
- 1 taza de dátiles deshuesados y picados
- 1 taza de nueces picadas

## MANERA DE PREPARARSE:

En un recipiente mezcle todos los ingredientes. Póngalos al fuego durante 15 minutos, sin dejar de mover hasta que se despegue del recipiente. Deje enfriar y forme bolitas del tamaño de una nuez. Sírvalos.





# FESTIN DE HOJUELAS

(50 piezas)

## INGREDIENTES:

5 tazas de hojuelas de  
maíz  
2 tazas de nuez molida  
1 lata de leche  
condensada **La Lechera**  
4 huevos  
Horno precalentado a  
200°C



## MANERA DE PREPARARSE:

Mezcle todos los ingredientes. Aparte forre una charola de horno con papel encerado y con la mezcla anterior haga montecitos ayudándose con una cuchara. Hornee durante 15 minutos. Deje enfriar, despegue y sirva.



# FRESITAS

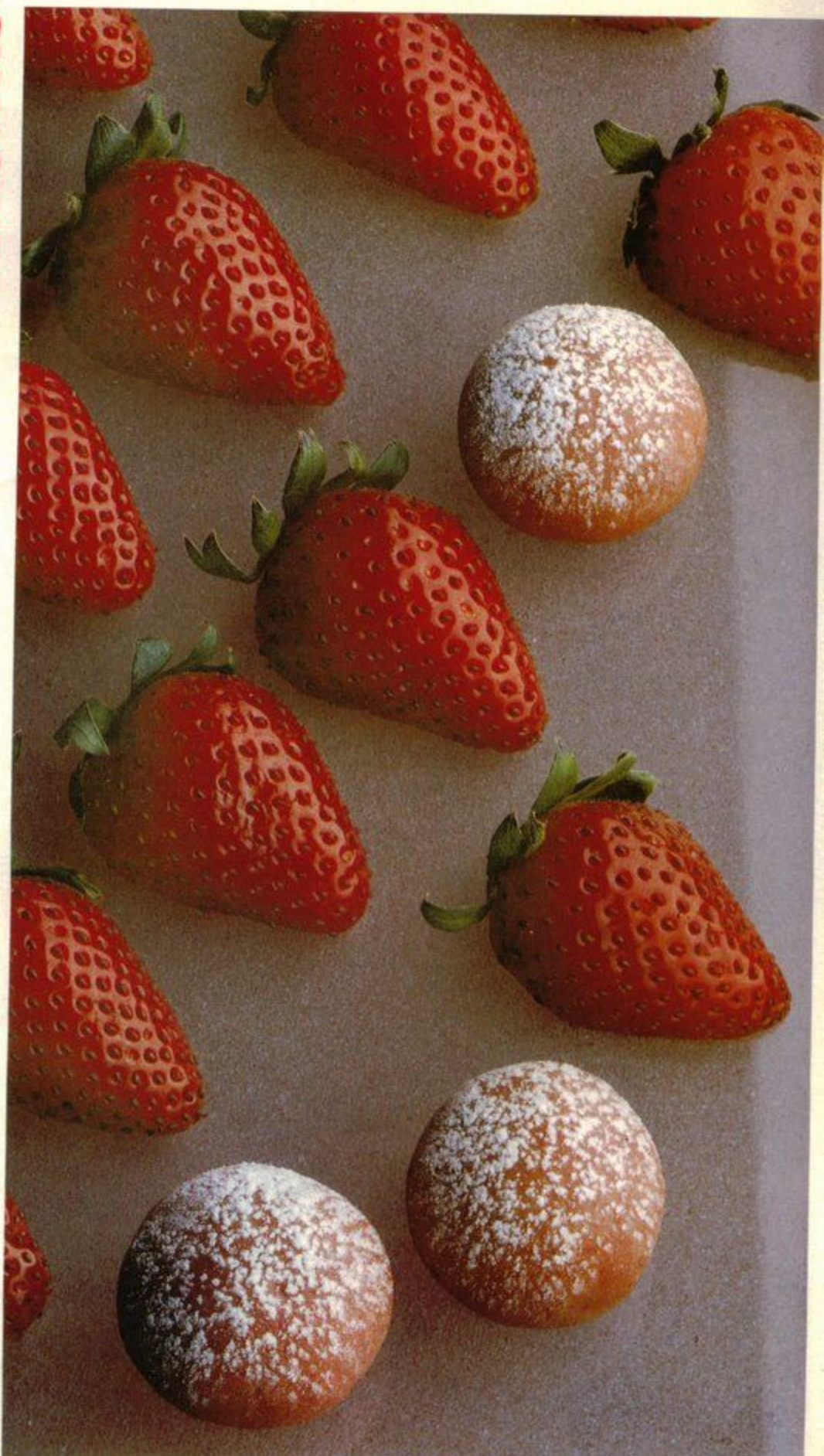
(60 piezas)

## INGREDIENTES:

- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 1 taza de fresas licuadas
- 4 tazas de galletas Marías molidas
- 3 tazas de azúcar glass
- 1 taza de nuez picada
- 1/2 taza de azúcar glass para decorar
- Color vegetal rojo

## MANERA DE PREPARARSE:

Mezcle la leche condensada **La Lechera** con las fresas, las galletas, el azúcar glass, la nuez y unas cuantas gotas de color vegetal rojo. Haga bolitas; espolvoréelas con azúcar glass y sirva.





# CANELINES

(60 piezas)

## INGREDIENTES:

- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 3 tazas de azúcar glass
- 3 tazas de nueces molidas
- 1/4 taza de canela molida
- 15 cerezas cortadas en 4
- 1 limón cubierto cortado en rajas pequeñas

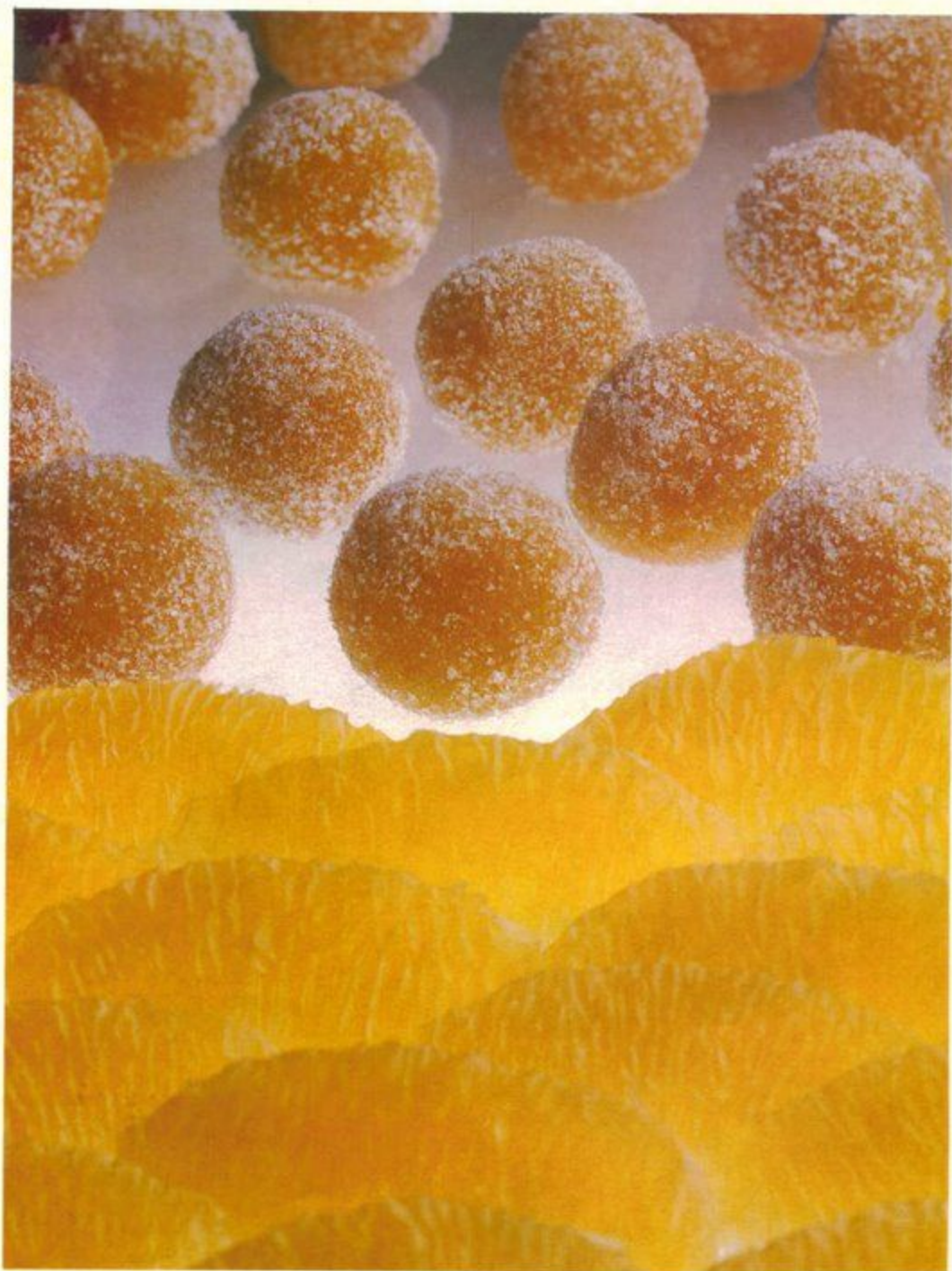


## MANERA DE PREPARARSE:

Mezcle la leche condensada **La Lechera** con el azúcar y la nuez hasta obtener una pasta uniforme. Tome porciones del tamaño de una nuez, déle a los dulces forma rectangular. Revuélquelos en la canela y decore con un trocito de cereza y limón formando una flor.

**TIP:** Puede decorar con nuez entera y pelada.





# ANARANJADINAS

(40 piezas)

## INGREDIENTES:

- 1 1/2 kg de zanahorias lavadas y peladas
- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 taza de azúcar

## MANERA DE PREPARARSE:

Pase las zanahorias por el extractor de jugos. Saque el bagazo y mézclelo con la leche condensada **La Lechera**, la ralladura y el jugo de naranja. Ponga todo a calentar, sin dejar de mover y espere hasta que espese (25 minutos aprox.). Cuando la preparación esté seca, retírela del fuego y déjela enfriar. Forme bolitas del tamaño de una canica grande. Páselas por el azúcar y sírvalas.

**TIP:** Puede decorar con naranja cubierta y acomodarlas en canastitas pequeñas.



# PESTIÑOS

(30 piezas)

## INGREDIENTES:

- 1 taza de aceite
- 2 cucharadas de  
ajonjolí
- 1/4 taza de licor de anís
- 2 cucharadas de ron
- 1 taza de vino blanco  
seco
- 4 tazas de harina
- 1 lata de leche  
condensada
- La Lechera**



## MANERA DE PREPARARSE:

Caliente el aceite en una sartén y añada el ajonjolí; tape. Retire del fuego y deje enfriar un poco. Agregue el anís, el ron y el vino blanco seco, remueva bien. Aparte cierna la harina sobre una mesa, dejando un hueco en el centro, añada poco a poco los ingredientes líquidos e integre hasta formar una masa suave. Extienda la masa con el rodillo sobre una mesa enharinada, hasta dejarla muy delgada (casi transparente). Corte triángulos pequeños y junte 2 de las puntas, formando cuernitos. Fríalos en aceite caliente. Saque, escurra y al momento de servir, bañe generosamente con leche condensada **La Lechera**.



# PISTACHINES

(30 piezas)

## INGREDIENTES:

- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 30 g de pistaches picados
- 30 g de pistaches enteros



## MANERA DE PREPARARSE:

Ponga a fuego la leche condensada **La Lechera** con el azúcar, la vainilla y los pistaches picados sin dejar de mover durante 10 minutos. Retire del fuego; deje que enfríe un poco. Cuando esté tibio, forme rectángulos y decore con los pistaches enteros.

**TIP:** Si se seca demasiado la pasta y se le quiebra, humidézcase ligeramente las manos.



# CARIÑOSITOS

(45 piezas)

## INGREDIENTES:

1 lata de leche  
condensada  
**La Lechera**  
1/2 taza de agua  
1/4 taza de piñones  
molidos  
3/4 taza de almendras  
molidas  
3 yemas  
1 taza de coco rallado  
Color vegetal rojo  
1/4 taza de piñones  
enteros



## MANERA DE PREPARARSE:

Mezcle la leche condensada **La Lechera** con el agua, los piñones molidos, la almendra, las yemas y el coco. Caliente sin dejar de mover durante 20 minutos. Retire del fuego, añada unas gotas de color vegetal rojo y deje enfriar. Forme bolitas y revuélquelas en los piñones enteros. Sirva.



# DULCINEAS



(70 piezas)

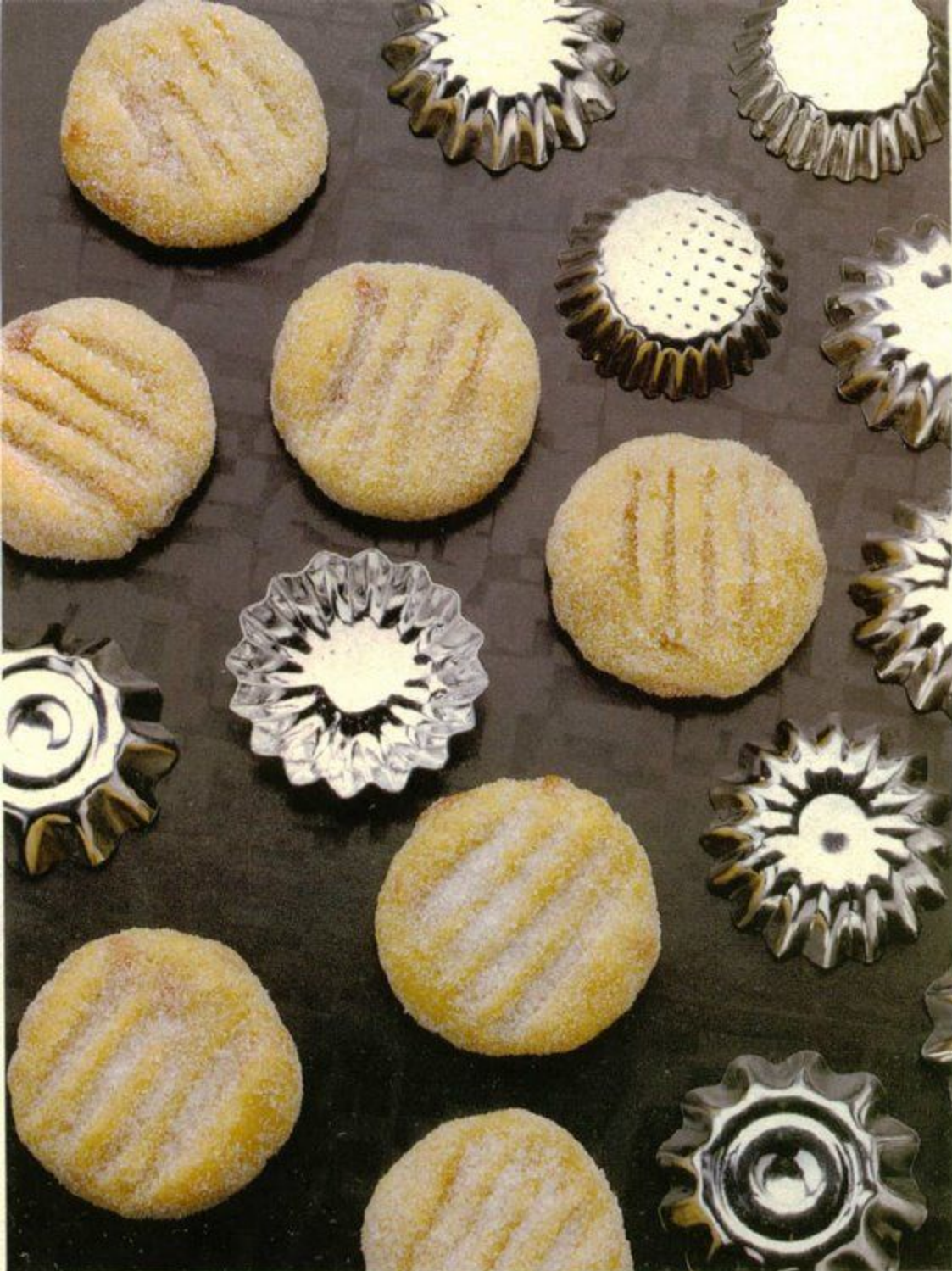
## INGREDIENTES:

- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 1 taza de nuez molida
- 1 taza de almendra molida
- 3 cucharadas de ron
- 1 1/2 cucharadas de ralladura de naranja
- 1 taza de azúcar glass
- 1/2 taza de coco rallado
- Almendras tostadas para decorar

## MANERA DE PREPARARSE:

Mezcle la leche condensada **La Lechera** con la nuez, la almendra molida, el ron, la ralladura de naranja, el azúcar glass y el coco. Decore con almendras tostadas.





(40 piezas)

## INGREDIENTES:

- 1 lata de leche condensada **La Lechera**
- 4 yemas batidas
- 1 taza de almendras peladas y molidas
- 1/2 taza de piñones enteros
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 copa de jerez seco
- Azúcar, la necesaria

## MANERA DE PREPARARSE:

Mezcle la leche condensada **La Lechera** con las yemas, la almendra, los piñones y la vainilla. Ponga al fuego, moviendo constantemente hasta que se vea el fondo del cazo. Añada el jerez y déjelo unos cuantos minutos más. Retire y enfríe. Forme bolitas del tamaño de una nuez. Presione cada una con un tenedor, hasta extenderlas. Espolvoree con azúcar y sirva.





Si quiere mayor  
información,  
escribanos o llame:  
Apartado Postal  
105-266  
11581 México, D.F.  
Teléfonos: 250-79-62  
o por cobrar al  
91-800-90-058

